

# Selim FEGALY

Paris  
+33 6 31 72 20 31  
selim.fegaly@gmail.com  
<https://www.linkedin.com/in/selimfegaly>

## Compétences

- ❖ LEADERSHIP
- ❖ RELATIONS HUMAINES
- ❖ GESTION DE PROJETS
- ❖ DIRECTION DE PROJETS

## Personnalité

- ❖ AUTONOME
- ❖ ENGAGÉ
- ❖ POLYVALENT
- ❖ PASSIONNÉ

## Langues

- ❖ ANGLAIS (courant)
- ❖ ESPAGNOL (notions)
- ❖ ARABE (bilingue)

## PROFIL

Curieux, entrepreneur, doté d'une forte capacité d'adaptation et d'analyse, toujours de bonne humeur même si exigeant et rigoureux avec un sens prononcé du détail, j'attache une grande importance aux missions qui me sont confiées afin de les mener avec succès.

**Prix :** 2013 Leadership Award in Hospitality Management – IEMI CMH

### Actions sociales :

- Administrateur au conseil de l'UMIH IDF
- Président fondateur de l'Association Européenne pour le Développement de la Qualité de Service des Hôtels Paris
- Ancien membre de l'association « la soupe »
- Ancien Président de l'association des anciens IEMI
- World Central Kitchen explosion Beyrouth
- IMANIS distribution de gel hydroalcoolique France
- Coordinateur centre de vaccination covid Montargis 01/21 - 06/21

## FORMATIONS

### Initiale :

- Executive MBA Hospitality & Luxury Brands Management, IEMI, Paris | **2010**
- BTS Gestion Hôtelière, Ecole Hôtelière de Beyrouth | **1998**
- Licence en Sciences Sociales, Université Libanaise | **1995**

### Continue :

- Certificat Prise de parole en public United Spirit Paris | **2020**
- Formations en Management et Leadership, INSEAD France et CCL Bruxelles | **2012 – 2015**
- Certificat de "Directeur d'Etablissement de Luxe dans le secteur de l'Hôtellerie" RNCP | **2014**

## EXPERIENCES

### K+K Cayre Hotel 4\* France sas / Directeur Général / 2021 - -

- 125 chambres / 1 salle de réunion / 1 bar
- TO 92% / ADR 230€

### BTA France sas / Directeur des exploitations / 2019

- Suivi de chantier de création de 7 restaurants en marque propre et en franchises
- Recrutement de 150 collaborateurs en deux mois
- Edition des budgets et lancement des opérations
- Gestion des relations et suivi des franchises

### Elior entreprises / Responsable de secteur / 2016 – 2018

- Gestion opérationnelle d'un secteur de 12 restaurants
- Gestion des ressources humaines 122 salariés
- Augmentation du CA de 9,5M€ de 0,8%/an
- Développement des relations B to B et B to C
- Traitement des appels d'offre
- Maîtrise de l'hygiène alimentaire HACCP/PMS

### INSEAD Hotel Group sas / Directeur / 2012 – 2016

- Gestion d'un multi site hôtelier de trois hôtels 4\*
- CA 5,5M€ / Nombres de chambres 250 / 42 salariés
- Analyse et audit des investissements / Capex 12M€
- Suivi de chantiers de rénovation : Technique / Sécurité / Logistique / Fermeture / Réouverture
- Implémentation stratégie de vente et optimisation du TO

### Stages et formations / IEMI CMH / 2009 - 2012

**Directeur PME / Hôtel Chef sarl / 2008**

**Directeur Adj. / Hôtel Esprit Saint Germain 5\* / 2007**

**Night Manager on Duty / Hôtel du Louvre 5\* / 2006 – 2007**

**Asst Chef de Réception / Hôtel d'Aubusson 5\* / 2003 – 2006**

**Responsable de la Restauration** - Membre du Comité d'Organisation / IXe Sommet de la Francophonie 2002

**Assistant du PDG / Ets Noura / 2000 – 2002**

(Traiteur, Chocolatier, Pâtissier) 40 salariés

**Conseiller en Organisation / Sucré Salé / 2000 – 2001**

Création de Nouvelle Brasserie 14 salariés

**Directeur de la Restauration / L'île aux Enfants / 1999 – 2000**

2000m² Restaurants à thème pour enfants

**Auditeur / Operators - Abha - Arabie Saoudite / 1998**

**Manager / L'Autre Acte / 1997 - 1999 / Salon de thé 6 salariés**